

Taakomschrijving bardienst veld

Voor een zaterdagochtenddienst (start)

- Vergeet niet je aanwezigheid te registreren door je naam op te schrijven op de presentielijst!
- Minimaal een half uur voor de eerste wedstrijd aanwezig zijn.
- De kassa aanzetten; de knop zit op de standaard van het beeldscherm aan de rechterbovenkant.
- Koffie zetten en water koken voor de thee; beide in thermoskannen doen.
- Vers brood en kadetjes eerst gebruiken (in krat met roze deksel; is het krat leeg, dan kijken of er nog in de vriezer ligt).
- Tosti's voorbereiden; ham en kaas uit de koeling halen.
- Eieren koken voor broodje gezond.
- Ingrediënten voor broodjes gezond snijden en klaarzetten in de koelkast.
- Vaatwasser leeghalen en blad vullen met de kopjes.
- Suikerzakjes en melk aanvullen (uit voorraadcontainer).
- Indien nodig snoepkast aanvullen (uit voorraadcontainer).
- Indien nodig de frisdrank-koelkast bijvullen. **Doe dit volgens de FIFO-regel (First In First Out), dus de gekoelde blikjes naar voren halen en de nieuwe blikjes achterin de koelkast zetten.**
- Limonade maken (jerrycan met maatstreepje) voor in de rust van de jeugdploegen t/m A; senioren drinken meestal thee, maar bij warm weer ook limonade.
- Plastic bekertjes voor de limonade in het houten bekerhouder-rek zetten; per team 1 rek.
- Toiletten nakijken of er genoeg wc-papier is, of er een handdoek is en zeppompje nakijken.
- Om 11.00 uur mogen de frituurspullen uit de vriezer gehaald worden en in een plastic bak gelegd worden met theedoek/folie erover heen. Afhankelijk van het thuisprogramma in ieder geval 2 frikadellen, 2 kroketten en ½ bak patat.
- Om 11.30 uur kan de frituur aangezet worden, maar er wordt pas vanaf 12.00 uur gebakken.
- Satésaus maken (zie handleiding) en 1 ui snipperen (snijapparaat is aanwezig).
- **Voor 12.00 uur wordt er geen alcohol geschonken!**

Voor een zaterdagmiddagdienst (sluiting)

- Vergeet niet je aanwezigheid te registreren door je naam op te schrijven op de presentielijst!
- Tien minuten voor de wisseling aanwezig zijn; overleg met de barbezetting van de ochtend of er bijzonderheden zijn.
- Indien nodig de frisdrank-koelkast bijvullen. **Doe dit volgens de FIFO-regel (First In First Out), dus de gekoelde blikjes naar voren halen en de nieuwe blikjes achterin de koelkast zetten.**
- Probeer niet over te houden van frituurartikelen, want eenmaal ontdooid mogen de artikelen niet meer ingevroren worden! Heb je toch iets teveel, probeer dit te verkopen. Niets bewaren!
- Was de manden en roosters uit de frituurbakken af.
- Zeef de bakresten even goed uit het vet met een schuimspaan.
- Veeg de omgeving van de frituurbakken met papier af, daarna met een goed heet sopje alles schoonmaken.
- Als de frituur een beetje afgekoeld is mogen de deksels erop geplaatst worden. Zet hier de schone frituurmanden op en dek deze met een doek af.
- Als er veel satésaus over is, mag deze afgedekt in de koelkast gezet worden. Als er maar een klein beetje over is, dan moet het weggegooid worden.
- Laat de tostiapparaten afkoelen en maak ze dan schoon met een heet sopje.
- Sop alle planken en het keukenblok.
- Leeg de afvalbakken (keuken, achter de bar, kantine) en doe er nieuwe vuilniszakken in.
- Doe kapot glaswerk in de kliko, wat heel is in de bak in de keuken. Flesjes mogen in het kastje onder de spoelbak, statiegeldflesjes worden opgehaald.
- Doe papier en karton in de papiercontainer.

- Spoel de metalen bladen rond de tappunten met heet water af.
- Laat de spoelbak van de bierglazen leeglopen en spoel deze met heet water af.
- Maak de tafels en bar schoon.
- Zet de vaatwasser aan (zie instructie op vaatwasser zelf).
- Veeg de keuken, achter de bar en in de kantine.
- Leg het geld in opbergzakjes in de linnenkast.
- Doe alle lichten uit, alle deuren op slot en de ramen van de kantine dicht; controleer ook de kledkamerdeuren.
- Zet de kachel op 15 graden, doe de lichten uit (ook de buitenlampen).
- Aangebroken etenswaren die niet lang bewaard kunnen worden, mag je mee naar huis nemen.
Laat geen bederfelijke waren achter in de koelkast!

Algemeen

- Alle voorraden zoals koffie/thee/frisdrank koek, snoep, chips en schoonmaakmiddelen staan in de tweede container. Is er iets op, schrijf dit dan op het bord in de keuken.
- Grijp je een keer mis, dat is jammer, we doen ons best een goede voorraad te hebben, maar we hebben met houdbaarheidsdatum en een seizoen wat kort duurt i.v.m. zomer en winterstop op het veld.
- Het kassasysteem is niet ingewikkeld, maar het is verstandig om vooraf aan iemand te vragen hoe het werkt als je er nog nooit mee hebt gewerkt.
- Sluit een nieuw fust bier aan als deze leeg is. Hoe dit gaat, staat op binnenkant van de deur van de fustkoeling. Er staan in totaal 8 gekoelde fusten verspreid over 3 fustkoelers onder de bar. **Vul de fustkoelers niet met ongekoelde fusten uit de keuken! Het duurt 24 uur voordat een fust voldoende gekoeld is voor gebruik, en we willen voorkomen dat iemand per ongeluk een ongekoeld fust aansluit!**
- Diverse handleidingen/gebruiksaanwijzingen zijn aanwezig in de map aan de muur in de keuken en in een map in de la onder de kassa.
- **Let op de rusttijden van de wedstrijden: zorg dat de limonade/thee op tijd klaarstaat.**
- Als mensen eten en drinken bestellen, moeten ze meteen afrekenen. De kassa zorgt voor een bestelbon, die gebruikt kan worden in de keuken. Zie onderstaand plaatje: links het bonnetje voor de klant en rechts het bonnetje voor de keuken. De laatste 4 cijfers zijn in dit plaatje geel gemaakt (op de bon zelf is dit niet het geval). Dit is het nummer wat als kenmerk gebruikt kan worden bij bestellingen.

